

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Ленинск - Кузнецкий политехнический техникум»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГПОУ ЛКПТ

И.Ю. Вершинин

«*ИЮ*» *13* / 20 *23* г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания и работе столовой**  
**ГПОУ ЛКПТ**

## **1. Общие положения**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в Государственном профессиональном образовательном учреждении «Ленинск-Кузнецкий политехнический техникум» (далее - техникум) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в техникуме, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании» № 273 от 29.12.2012 г. (последняя редакция);

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- постановлением Коллегии Администрации Кемеровской области от 21.02.2014 № 81 «Об утверждении Положения о случаях и порядке обеспечения питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований областного бюджета в государственных профессиональных образовательных организациях, находящихся на территории Кемеровской области – Кузбасса»;

- постановлением Правительства Кемеровской области - Кузбасса от 12.12.2022 № 820 «О реализации отдельных положений Закона Кемеровской области от 27.10.2022 № 115-ОЗ «О мерах социальной поддержки семей граждан, принимающих участие в специальной военной операции».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в техникуме.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания.

## **2. Основные цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в техникуме являются:

1. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

2. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

3. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

4. Модернизация пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

## **3. Общие принципы организации питания обучающихся**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности техникума.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

• соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневная калькуляция;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.4. Режим питания в техникуме определяется Правилами внутреннего распорядка обучающихся.

3.5. Примерное меню утверждается директором техникума.

3.6. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками техникума, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в техникум осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.8. На поставку питания заключаются договоры, контракты непосредственно техникумом, являющимся заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся в техникуме**

4.1. Контроль организации питания возлагается на заведующего столовой.

4.2. Питание организуется для всех обучающихся техникума.

4.3. На получение бесплатного одноразового питания в сутки имеют право следующие категории обучающихся:

- обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС);

- обучающиеся из многодетных семей, предоставившие подтверждающие документы;

- обучающиеся - дети, в том числе находящиеся под опекой (попечительством), пасынки, падчерицы граждан, принимающих участие в специальной военной операции, обучающиеся по очной форме обучения, предоставившие подтверждающие документы.

Обучающиеся обеспечиваются питанием в дни посещения ими теоретических и практических занятий, за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней.

4.4 На бесплатное двухразовое питание в сутки имеют право обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, предоставившие подтверждающие документы.

4.5. На бесплатное пятиразовое питание в сутки имеют право обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программам подготовки специалистов среднего звена (на бюджетной основе), являющиеся детьми-сиротами, детьми, оставшимися без попечения родителей, а также лицами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лица, потерявшие в период обучения обоих или единственного родителя (далее – студент – сироты).

4.6. Студенты – сироты имеют право обратиться в техникум с заявлением на выплату денежной компенсации взамен питания в следующих случаях:

- прохождение практики вне техникума;
- каникулярных, праздничных, выходных дней;
- прохождения стационарного (амбулаторного) лечения;
- карантина в техникуме;
- наличия медицинских противопоказаний (сахарный диабет, пищевая аллергия, и другие заболевания), подтвержденных документом, выданным медицинской организацией;
- нахождения в академическом отпуске;
- нахождения в отпуске по уходу за ребенком;
- подготовки и прохождения процедуры аттестации (промежуточной и итоговой (государственной));
- проживание в семье опекуна, попечителя, приемных родителей, а также проживания вне общежития техникума.

4.7. Дежурный администратор составляет ежедневно заявку по количеству питающихся, затем передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день.

4.8. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором техникума. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.9. Прием пищи обучающимися производится в одно и то же время. Часы приема пищи согласуются с распорядком дня обучающихся и расписанием занятий.

4.10. Организация обслуживания обучающихся бесплатным горячим питанием осуществляется через раздачу путем предварительного накрытия столов.

4.11. Предварительное накрытие столов осуществляется дежурными обучающимися, под руководством дежурного администратора.

4.12. Ответственный за организацию питания (дежурный администратор) обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой, общественный порядок и содействует работникам столовой в организации питания, контролирует личную гигиену обучающихся перед едой.

4.13. Организация обслуживания обучающихся платным горячим питанием осуществляется через раздачу путем самообслуживания.

4.14. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).